

## *Unsere „Getränke-Empfehlung“*

### **Zur Einstimmung ein Aperitif an der Bar**

- Prosecco € 3,40
- 1/8 Hauswein – rot oder weiß € 2,40
- Pfiff € 2,20

### *Die begleitenden Weine zum Menü.....*

#### **Weiß**

Hauswein Veltliner von Kölbl	17,90
Veltliner „Ried Langen“ von Franz Prechtl	24,90
Veltliner „Steinfeder“ von Terrassen der Domäne Wachau	18,20
Welschriesling „Ried Kirchfeld“ von Franz Prechtl	17,50
Riesling „Ried Wartberg“ von Franz Prechtl	23,90
Riesling „Federspiel“ von Terrassen der Domäne Wachau	18,90
Veltliner „Reipersberg“ von Kölbl	19,90
Chardonnay von Hillinger	19,90
Gelber Muskateller von Wind	19,50
Gelber Muskateller von Skoff Peter	20,50
Gelber Muskateller vom Kölbl	18,90
Weissburgunder Klassik von Skoff Peter	20,90
Sauvignon Blanc „Kranachberg“ von Skoff Peter	24,90

#### **Rose**

Altenberg rosé von Gut Altenberg	18,50
„Small Hill“ Rose von Hillinger	19,20
“Pink Bliss” von Marienberg	16,90

## Rot

Hauswein - Zweigelt von Norbert Bauer	17,90
Zweigelt Classic von Grassl	20,90
Zweigelt „Rubin Carnuntum“ von Glatzer	22,90

Cuvee „ZB“ von Gesellmann	19,90
Cuvée Rubin Carnuntum von Grassl	27,90
Carnuntum Cuvee“ vom Markowitsch	19,80
Cuvée „Red“ von Gernot Heinrich	18,20
Cuvée „Trie“ von Triebaumer	18,90
Cuvée „Big John“ von Scheiblhofer	29,00
Cuvée „Andau“ von Scheiblhofer	23,90
Cuvée „Small Hill“ Red von Hillinger	19,80
„Grand Cuvée“ von Keringer	32,50

Blaufränkisch „Vitikult“ von Heinrich Johann	25,90
Blaufränkisch von Scheiblhofer	19,80
Blaufränkisch „Aviator“ von Keringer	24,90

## Magnum 1,5 L

Cuvée „Red“ von Triebaumer	35,80
Zweigelt „Zweigold“ von Robert Goldenits	31,90
Cuvée „Big John“ von Scheiblhofer	55,00